



京都府

やましろ地域ガイド

京都府山城広域振興局企画総務部企画振興室 〒611-0021 宇治市宇治若森7-6 TEL0774-21-2049 FAX0774-22-8865
山城広域振興局ホームページ <http://www.pref.kyoto.jp/yamashiro/>

山城広域振興局

検索

最優秀賞



かもめ(加茂女)のお焼き

出品者：NPO法人 かもめ(加茂女)〈木津川市〉

竹の形をイメージした珍しい形のお焼きです。具材には地元産タケノコをふんだんに使い、生地にも竹を粉末にしたものを加えるなど、とことん竹にこだわった品です。

山城地域はタケノコの生産が盛んで、竹林が広がっていますが、近年手が加えられなくなった放置竹林が拡大し、環境保全の観点からも地域の大きな課題になっています。

「かもめ(加茂女)のお焼き」は、環境問題に取り組む当団体が、「竹を食べて減らす」との新しい発想から、竹を材料にした加工食品として試行錯誤を重ねながら開発されました。

当団体は、かもめ(加茂女)通信(月1回発行)を作成し、住民に環境問題について啓発を続ける等、地元密着の活動を続けています。

〒NPO法人 かもめ(加茂女) ☎0774-76-4144
<http://www.npo-kamome.com/>



地域力再生プロジェクト
支援事業交付金を活用しています。

やましろ地域の こだわり品が 勢揃い!

山城の
食を味わう

ふるさと加工食品コンクール入賞食品を紹介します。

当コンクールは、地域で生産された特産物などを材料にして作られた「ふるさと加工食品」について、新たな商品の開発やグレードアップを促進し、併せてその背景にある山城地域の農山村や農業のことを広くみなさんに知っていただくことを目的に実施。

各地域から出品された特色ある47点の食品の中から、品質、完成度、加工技術や独自性とともに、地域農業や伝統文化・歴史との関わりも重視し、最優秀賞1点、優秀賞5点が選ばれました。

優秀賞



あらすのスイートパウンド

出品者：藤田弘子〈城陽市〉★

城陽市特産のあらすのサツマイモに、イチジクや胡桃・味噌をアクセントに加えたパウンドケーキ。和を意識したしっとりきめ細やかな仕上がりになっています。

まだ商品化はされていませんが、将来的には城陽市の特産品にできればとの思いが込められています。

お茶の佃煮

出品者：恋茶グループ〈和束町〉

和束町の良質な茶葉の茶殻を使用し、実山椒とちりめんじゃこを加えて柔らかく煮たお茶の佃煮です。茶葉の新しい食べ方を提案するこだわりの品です。ご飯にも、お酒にもお箸がすすみます。

〒恋茶グループ ☎0774-78-4180



どれも
おいそう
です~



一休納豆菓子 薪能

出品者：加藤雅美〈京田辺市〉

伝統ある貴重な一休納豆を餡の中に入れて焼き上げたまんじゅうです。甘さの中に納豆の塩味が効いている上品なおいしさ。一休禅師が作った納豆を50年以上作り続けた母から技術を受け継ぎ、大切な一休納豆を使って考案されました。

〒加藤雅美 ☎0774-62-0427



入賞食品を紹介した
パンフレットを作成しました。

<http://www.pref.kyoto.jp/yamashiro/chokubai/resources/1292457931465.pdf>

ご希望の方は下記問い合わせ先まで。
山城広域振興局 農林商工部 企画調整室 ☎0774-21-3211
E-mail: yamashin-no-kikaku@pref.kyoto.lg.jp



飯岡玉露そば

出品者：飯岡玉露そばクラブ〈京田辺市〉

京田辺市飯岡は高級茶玉露の産地。地元産の玉露と自家栽培のソバを使用したこだわりの玉露そばです。「京田辺市の玉露をもっと多くの人に知ってもらいたい」と玉露の鮮やかな色を壊さずに練り込む技術の改良を重ねて完成させた品です。

〒飯岡玉露そばクラブ ☎0774-62-3008(出島)
<http://www.nextftp.com/soba/>



梨のコンフィチュール (梨・梨&シナモン)

出品者：おさぜん農園 長村由香〈八幡市〉★

八幡市は明治時代から知られるナシの産地。自家農園で収穫されたナシを使って作られた、まさに産地製造のコンフィチュール。通常のジャムほど煮詰めないフレッシュ感を残した新感覚の品です。

〒おさぜん農園 ☎075-982-6757
<http://www.osazen.com/>